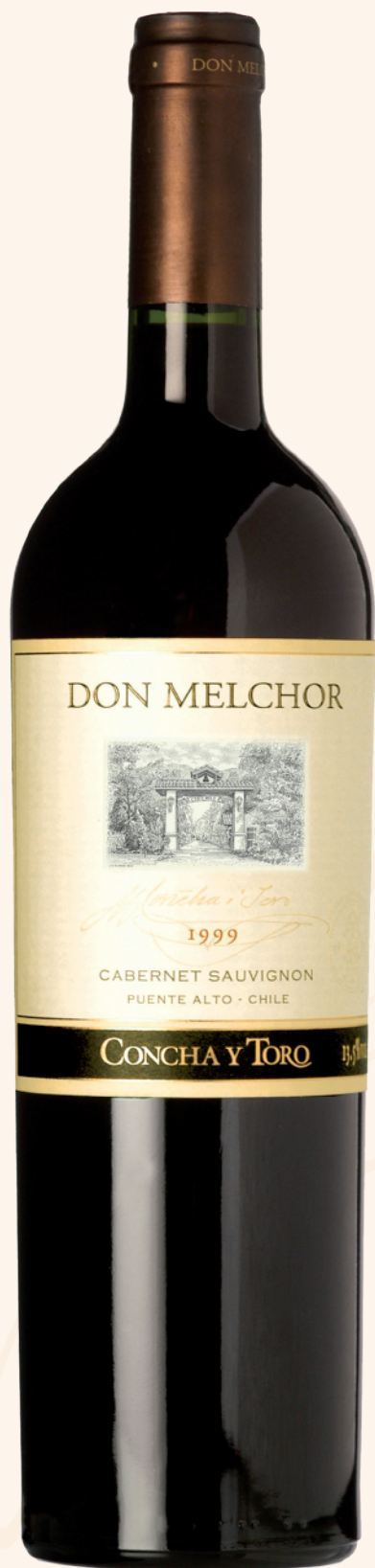


# DON MELCHOR

SAFRA 1999  
D.O. Puente Alto, Vale do Alto Maipo



CEPAS	
CABERNET SAUVIGNON	97%
CABERNET FRANC	3%

DATA DE ENGARRAFAMENTO  
Novembro de 2000

ANÁLISE	
GRADUAÇÃO ALCÓOLICA	13,8° VOL%
pH	3,75
ACIDEZ TOTAL (ÁCIDO SULFÚRICO)	3,20 g/L

## ENÓLOGO

*Enrique Tirado.*

## VINHEDO DE ORIGEM

Vinhedo Don Melchor, D.O. Puente Alto,  
Vale do Alto Maipo.

## DESCRIÇÃO DO VINHEDO

Situado aos pés da Cordilheira dos Andes, o Vinhedo Don Melchor fica na margem norte do rio Maipo, a 650 msnm. Ele é formado por 75 hectares de Cabernet Sauvignon, com 10 a 20 anos de antiguidade.

## ANO E DENSIDADE DE PLANTAÇÃO

1979-1992, 4.000 plantas/hectare

## SOLO

O solo é franco nos primeiros 30 centímetros. Em seguida, em profundidade, aparece uma grande quantidade de pedras. Estes solos garantem boa drenagem e baixa fertilidade, o que permite a restrição do crescimento vegetativo das plantas, favorecendo a acumulação e o amadurecimento dos compostos fenólicos.

## CLIMA

Em geral, o vinhedo tem um clima mediterrâneo semiárido, com uma pluviometria média anual de 350 mm. Corresponde a uma das áreas mais frias do Vale do Alto Maipo.

A safra 1999 começou duas semanas antes que o normal, porque o período de amadurecimento foi longo, seco e com boas temperaturas, condições climáticas que contrastaram com a temporada anterior. Cachos com taninos maduros e elegantes traziam o presságio de grandes vinhos. A vindima se concentrou nas duas primeiras semanas de abril, e o meticuloso trabalho no vinhedo durante o ano permitiu chegar à adega com uvas saudáveis, maduras e concentradas em aromas e sabores.

## COLHEITA

Manual, no mês de abril de 1999.

## ADEGA VINIFICADORA

Adega Don Melchor, Puente Alto.

## VINIFICAÇÃO

A fermentação alcoólica é realizada em tanques de aço inoxidável. Esta fermentação dura 10 dias a temperaturas entre 24 e 28o C, com 4 remontagens diárias. Ao terminar este processo, a cuba é fechada hermeticamente, e começa um período de maceração de 10 a 20 dias, a temperaturas entre 23 e 25o C, o que permite uma maior extração e taninos mais suaves. No final da maceração, a trasfega é realizada em função da degustação da equipe de enólogos e do viticultor do Don Melchor. Posteriormente, todos os vinhos são degustados e selecionados para realizar o *blend* final, que é vertido nos barris.

## MADURAÇÃO

13 meses em barris de carvalho francês.  
(68% novos e 32% de segundo uso).

## POTENCIAL DE GUARDA

Maior que 35 anos.

## NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Vermelho rubi intenso. Destaca-se a fineza aromática. Aromas de frutos maduros e frutas silvestres são o início de uma grande complexidade que aparece na taça. Em seguida, são percebidas notas de tabaco, café e chocolate muito bem "casadas" com a baunilha. Na boca o vinho se destaca devido aos taninos maduros e suaves. A elegância desta safra fala de um terroir de Puente Alto em sua melhor expressão. O final é prazeroso e longo com grande harmonia e equilíbrio.

## HARMONIZAÇÃO

Carnes vermelhas e brancas e carnes de caça, preparadas de diferentes maneiras. Massas, terrines e patês. Queijo de vaca e de cabra, cremosos, secos e curados.